



Passo a passo detalhado
e fácil de aprender

➤ *Coleção Aprenda e Faça* ➤

BOLOS

Decorados



e
escala



RECEITAS: pasta americana, massa elástica, folha comestível,
massa para modelar e pastilhagem filipina

PROJETO E REALIZAÇÃO



Novo TI - 024 1330-7070



EDITORA ESCALA LTDA

Av. Vinte e Nove, 131 - Casa Verde - CEP: 05066-000,
060 - São Paulo/SP - Fone: (11) 3062-2100 Fax:
465 - (11) 3062-2125 Casa Verde, 131, CEP:
05066-000, São Paulo, SP

UNIDADE DE RECHES E LINDOS

Recheio de chocolate, cobertura de chocolate

ARTESATO - RECHES E LINDOS

Recheio de chocolate, cobertura de chocolate

MÓDULO ARTESANATO E CULINÁRIA

Recheio de chocolate, cobertura de chocolate
Tel: (11) 3062-2100 Casa Verde, 131, CEP:
05066-000, São Paulo, SP - Fone: (11) 3062-2100
Fax: 465 - (11) 3062-2125 Casa Verde, 131, CEP:
05066-000, São Paulo, SP

DESTAQUE ATENÇÃO AO LEEER

Tel: (11) 3062-2100 Casa Verde, 131, CEP:
05066-000, São Paulo, SP - Fone: (11) 3062-2100
Fax: 465 - (11) 3062-2125 Casa Verde, 131, CEP:
05066-000, São Paulo, SP



APROPRIAÇÃO E APERFEIÇOAMENTO
CONHECIMENTO E CRIATIVIDADE
NOS TERMOS UTM
NÃO IMPEDIMOS O FUTURO

ABC da Confeitagem - Escola de Confeitaria e
Artesanato - Rua Francisco Lima, 14 - próx.
Shopping Interlagos, Tel: (11) 5514-6227/
3462-5855/5544-1124/2214-2215
www.abcdaconfeitagem.com/
email: contato@abcdaconfeitagem.com
Culinária: Fabiana Lima

AGRADECIMENTOS
Francisco e Maria,
Mia, Celso, Plácido
Arte, Múscis Fabiana
Simanetti, ABC da
Confeitagem.

Editorial

Selecionamos decorações incríveis que, acrescentadas a bolos simples, tornam-nos sofisticados e prontos para serem servidos em qualquer evento.

Convidamos novamente a equipe da ABC da Confeitagem para nos ensinar decorações com técnicas bem simples, que lembram muito o biscoito, e que podem ser feitas tanto por quem já tem habilidades, como por aqueles que estão se iniciando no mundo da confeitaria.

São quatro passos completos, com personagens infantis que podem inspirar ideias para bolos dos mais diversos — tudo muito prático.

Aproveite nossas dicas e faça lindos bolos de aniversário.

Um abraço,

Dosário Medeiros
Editora Responsável





Pasta Americana

(Receita: Maria Ballina)

INGREDIENTES

- 10 colheres de sopa de água (140 g)
- 03 colheres de sopa rasas de gelatina (30 g)
- 03 colheres de sopa de glucose (100 g)
- 03 colheres de sopa de gordura hidrogenada ou margarina para culinária (150 g)
- Essência do sabor de sua preferência (transparente)
- Açúcar impalpável na quantidade necessária (aprox. 1,1/2 kg)

MODO DE PREPARAR

Em um recipiente apto para banho-maria, coloque as colheres de água e polvilhe a gelatina, para hidratar. Leve ao banho-maria e, depois de derretida a gelatina (sem deixar ferver), adicione a glucose, a gordura (ou margarina) e dissolva todos os ingredientes. Adicione a essência.

Pasta-mãe: Se você não for usar a pasta americana na hora em que foi feita, adicione aproximadamente 250 g de açúcar impalpável à mistura até conseguir

uma consistência de leite condensado grosso. Leve à geladeira em um pote hermeticamente fechado. Quando for utilizá-la, retire da geladeira e espere que chegue à temperatura ambiente. Trabalhe a massa com açúcar impalpável até que a pasta não grude mais nas mãos. Guarde em saco plástico até o momento de abrir para cobrir o bolo.

Para utilizar a pasta na hora em que foi feita:

À mistura de gelatina, glucose e gordura, acrescente açúcar pouco a pouco, até que não seja possível mais trabalhar com a espátula. Leve para a superfície onde irá trabalhar e continue adicionando açúcar pouco a pouco, até obter uma pasta plástica que não grude mais nas mãos.

Guarde em saco plástico até o momento de abrir e usar.

RENDIMENTO: 1800 g. de pasta americana cobre 1 bolo redondo de 40 x 10 cm.

Massa Elástica

(Receita: Maria Ballina)

INGREDIENTES

- 200 g de açúcar impalpável
- 01 colher de sopa rasa de CMC (10 g)
- 01 colher de sopa rasa de glucose (60 g)
- 04 colheres de sopa de água morna (56 g)
- Açúcar impalpável para ajustar a pasta

MODO DE PREPARAR

Peneirar os 200 g. de açúcar com o CMC duas vezes. Em outro recipiente, dissolver a glucose nas 4 colheres de água morna. Ir acrescentando o açúcar peneirado, um CMC pouco a pouco, até formar uma pasta mole. Levar à superfície onde irá trabalhar e ir acrescentando açúcar impalpável pouco a pouco, até formar uma pasta elástica que não grude mais nas mãos. Guardar em uma bolsa de plástico bem fechada, fora da geladeira.

PARA MODELAR:

Usá-la imediatamente.

Para fazer talão de buquês: Deixar repousar 24 horas para que adquira maior elasticidade. Depois deste período, pode ser que a pasta fique mais dura. Então, é só levá-la ao microondas por 15 a 20 seg., amassá-la novamente e a pasta voltará a ficar elástica. Sem necessidade de repetir este procedimento.



Massa para Modelar

(Receita: Cecília Morais)

INGREDIENTES

Misturar 5 porções de pasta americana para 1 porção de massa elástica. Exemplo: para 500 g de pasta americana, acrescentar 100 g de massa elástica recém-elaborada e misturar bem.

Essa mistura evita que as peças se ressequem facilmente.

Cola Comestível

INGREDIENTES

- 01 colher de café de CMC
- 50 ml de água

MODO DE PREPARAR

Incorporar a água ao CMC e misturar. Não se formar alguns grumos. Deixar repousar por algumas horas para que se hidrate e misturar novamente para homogeneizar a preparação. Conservar em geladeira enquanto não estiver em uso. Se a cola ficar muito firme, acrescentar mais água e misturar. Caso contrário, é só acrescentar um pouco mais de CMC e deixar hidratar.

Pastilhagem Filipino.....

(ou pastilhagem de gelatina)

(Receita: Marta Dallina)

INGREDIENTES

- 07 g de gelatina sem sabor
- 1/2 xícara de água (90 g)
- 01 kg de açúcar impalpável peneirado
- Gotas de essência de sabor desejado

MODO DE PREPARAR

Hidratar a gelatina em água fria e levar ao fogo para dissolver. Não deixar ferver.

PASTA-MÃE: O procedimento é o mesmo da pasta mãe da pasta americana.

Para utilizar a pasta na hora em que foi feita:

Acrescentar o açúcar aos poucos à gelatina derretida e amassar até que a mistura se converta em uma

pasta elástica. Acrescentar o corante comestível na cor desejada. Abater com o rolo na mesa polvilhada com açúcar impalpável ou amido na espessura desejada e recortar as peças.

DICAS:

Abater a massa em pequenas porções e recortar as peças rapidamente, pois a pastilhagem é a pasta que se seca mais rápido.

É necessário que a pasta que não esteja sendo utilizada esteja bem fechada, para não secar.

Esta massa só serve para recortes de peças planas, ou com curvas muito abertas, caso contrário, ela se quebra.



Bolo Floral



Bolo Floral



01 Cubra o bolo com a pasta americana verde-água.



02 Abra o paste com o rolinho e com o molde de flores de 5 pétalas, marque a massa.



03 Faça as marcações com a esteca.



04 Faça uma bolinha bem pequena com a pasta amarela e coloque no meio da flor.



05 Cole a flor com CMC na lateral do bolo.



06 Use um alicate para virar porre baixo a ponte do arame para confeitar.



07 Corte o arame.



08 Encape-o com fita de crepom verde escura.



09 Passe o arame na cola e depois no açúcar cristal.



10 Faça uma bolinha com a pasta branca e forme uma coxinha.



11 Amasse a parte maior e forme um bico na parte menor da pasta.



12 Abra a parte da base achatada com o rolinho.



13 Após aberta, pegue o molde do flor maior e pressione-o sobre a pasta.



14 Flor cortada e moldada.



15 Com o bulcão, retire o excesso das pontas.



16 Faça uma abertura na parte central e aperte bem.



17 Enrola a ponta do pistilo da flor com a lata cremosa verde.



18 Passe a cola na parte interna do flor.



19 Insira o pistilo com o cabo até ultrapassar a outra base da flor.



20 Molde a base da flor com os dedos.



21 Modele a flor com a esteca.

Bolo Floral



22 Vire as pétalas.



23 Faça 3 flores diferentes em modelos e tamanhos e insira cabos em todas.



24 Deixe secar pendurada na cabeça para baixo.



25 Abra um pedaço de pasta verde-água.



26 Passe o rol no marcador central sobre a pasta.



27 Coloque o molde sobre a pasta e corte.



28 Pegue a folha, coloque-a sobre um modelador de mármore e pressione para ficar com as marcações de veias.



29 Insira um arame na base mais larga da folha e deixe secar em uma superfície lisa.



30 Faça uma bola com a pasta branca e forme uma coxinha.



31 Com a esteira, faça desenhos.



32 Coloque um arame na base maior.



33 Faça as hastes com o gel real verde.



34 Em seguida, faça as folhas.

Bolo Floral



35 Na sequência, faça os gramados.



36 Pinte as flores e folhas com as corantes verde, amarelo e vermelho.



37 Prende todos na fita da cremom.



38 Corte a base com alicate de corte.



39 Coloque um laço de tecido rosa no arranjo e cole sobre o bolo para finalizar.

Um Dia de Colheita



Um Dia de Colheita



01 Amasse a massa até o ponto de pastilhagem. Acroa com a espessura de 4 mm.



02 Coloque o molde sobre a massa para cortar.

Dica 1: SE A MASSA GRUDAR NO ROLINHO, POLVILHE UM POUCO DE AÇÚCAR

Dica 2: PARA CORTAR A PASTILHAGEM É MELHOR USAR UM BISTURI. DEIXE SECAR EM UMA SUPERFÍCIE RETA, POLVILHADA COM AÇÚCAR IMPALPÁVEL.



03 Após a secagem, se ficar em relevo, retire lixando suavemente as bordas.



04

Passo o glacê real com bico nº 3 nas bordas e cole o fundo da casa. Acroa com o palito de churrasco até secar.



Dica Importante: FAÇA A CASA EM UMA BASE COM ESPAÇO SUFICIENTE PARA O CANTEIRO E OUTROS DETALHES DA DECORAÇÃO.



05 Com o mesmo processo, monte a casa completa.



06 Dissolva o corante de sua preferência em água e pinte o telhado. Acrescente umas florzinhas na base da casa.



07 Faça rolinhos com a pasta americana cor cinza e corte-os em pedaços de 2 cm. Achata com as pontas dos dedos para formar "paralelepípedos".



08 Use a cola comestível para colar as pedras de forma intercalada. Com o corante em pó preencha as sombras nas uniões das pedras.



09 Preencha as fendas com a pasta americana verde, em diferentes tons.



10 Imite os musgos fazendo maripolcudo* pequeno.

Um Dia de Colheita



- 11** O mesmo trabalho deve ser feito nas laterais do bolo.



- 12** Faça pequenas bolinhas vermelhas e cole-as, imitando as frutinhas.



- 13** Para fazer pequenas e diferentes formas de arbustos, use uma bolinha de pasta americana — pressione-a por dentro da ponteira e colete a com a esteca.



- 14** Modele pequenas porções de pasta marrom de forma irregular para formar as pedras.



- 15** Amasse bolachas de amido, com o rolo, dentro de um saco plástico.



- 16** Em seguida, misture as bolachas com o chocolate em pó para simular a terra.



- 17** Coloque as pedras sobre o bolo, formando um pequeno celeiro, e preencha com a mistura de chocolate e bolachas.



- 18** Pegue um pouco da pasta americana tingida de laranja, faça um rolinho grande e corte em pedacinhos. Arredonde as pontas com a faca. Faça outro rolinho maior e afine uma das pontas, formando uma cenoura.



- 19** Faça as merquinhos da cenoura com o confeiteiro.



- 20** Faça um minho com a pasta verde e cole-o na base da miniatura. Corte com a tesoura de corte, para formar as folhais. Repita o processo em todas as cenduras.



- 21** Em seguida, encaixe as cenduras no cantinho. Coloque algumas na lateral da casa, também.



- 22** Faça uma bolinha com a pasta branca, forme uma coxinha e achate-a.



- 23** Com a pasta azul, faça uma bolinha maior, forme uma coxinha e reserve.



- 24** Faça mais uma bolinha com a pasta azul com a mesma largura da base. Use o esteco para fazer a marca dividindo ao meio.



- 25** Faça pontinhas com o esteco de ponta fina, simulando a costura da roupa.



- 26** Em uma base de isopor, cole os pés de apito. Depois, coloque o corpo e passe o palito de churrasco, até tocar o isopor.



- 27** Com a pasta branca, faça uma bolinha de 3/4 mm. Forme uma coxinha com a ponta mais afinada.



- 28** Aline bem mais um dos lados da bolinha e corte a ponta ao meio. Com os dedos, suaviza as marcas. Gire entre os dedos para marcar as orelhas.

Um Dia de Colheita



29 Pressione dentro da orelha com a esteca do ponto fino para abrir a cavidade. Dobre a ponta das bréchas para dar movimento.



30 Na parte do focinho, dê uma pequena beliscada.



31 A marca no focinho deve ser feita com uma lanquete.



32 Desenhe a boca do coelhinho com o boleador. Faça a marca das covinhas das bochechas com a esteca.



33 Faça uma bolinha com a massa rose e forme o nariz.



34 Com o boleador, faça a cavidade dos olhos e preencha com massa branca.



35 Faça uma bolinha pequena com a pasta preta e forme a íris. Pressione para ficar bem firme.



36 Subrancelhas e cílios são feitos com corante preto. Finca e a cavidade da orelha com corante lilás para dar o efeito de profundidade.



37 Com a pasta branca, faça um rolinho, deixando a ponta arredondada. Marque com a esteca os dedos e marque as laterais para dobrar as orelhas.



38 A coelhinha é feita da mesma maneira que o coelho, porém, utiliza-se a pasta rosa. As pequenas marcas que simulam as dobrinhas do vestido são feitas com a esteca de ponta curva.



39 Apóie a cerquinha nos braços dos coelhinhos.



40 Faça uma cabeça de coelhinho um tamanho menor e dois braços menores. Coloque um palito na parte de trás da cabeça e cole os arbustos, como anteriormente, em volta do lago.



41 Apóie as mãos do coelho menor e encaixe a cabeça.



42 Finja o lago com o gel de brilho e corante azul. Após colocar o gel, encaixe os coelhinhos para finalizar a decoração.

Rosa no Jardim



Rosa no Jardim



01 Cubra o bolo com a pasta americana branca.



02 Faça pequenas flores coloridas com o modelo de florinha.



03 Com a pasta verde, faça um rolinho fino e corte com a esteca.



04 Cole na lateral do bolo com DMC.



05 Corte o excesso.



06 Faça uma bolinha com o excesso, e cole no bolo, também.



07 Cole as florzinhas.



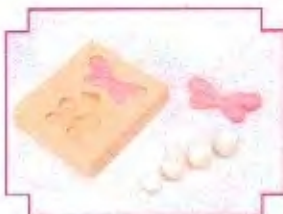
08 Pinta as florzinhas em tom metalizado.



09 Cole o fio dourado e rosa na base do bolo.



10 Faça a folha e pinte.



11 Faça as asas da libélula com a pasta rosa, utilizando o molde. Seu corpo é feito com quatro bolinhas de pasta branca.



12 Cole as asas nas bolinhas.



13 Corte dois pedaços de arame para complementar.



14 Faça duas bolinhas de pasta branca e cole-as nas pontas dos arames, formando antenas.



15 Prenda as antenas no cabeço da libélula.



16 Faça duas bolinhas brancas e duas miúdas rosa, pequenas.



17 Cole as bolinhas rosas sobre as brancas e cole-as sobre as asas.



18 Pinte a libélula com branco metálico.

Rosa no Jardim



19 Faça uma espuma de glacê rosa sobre um pedaço de papel-manteiga.



20 Afunde a ponta no glacê.



21 Continue acrescentando o glacê.



22 Faça um cone com ponta fina.



23 Com essa ponta, comece a fazer a primeira volta de pétalas.



24 Vá colocando o glacê para dentro e para fora.



25 Abaixar o bico e continuar fazendo os laterais. Faça mais uma volta para finalizar a flor.



26 Faça a joaninha com pasta vermelha e preta.



27 Finalize colocando a libélula, a rosa, o joaninha e as folhas sobre o bolo.



Dica: ESPERE TODOS OS OBJETOS SECAREM PARA COLÁ-LOS NO BOLO.

Uma Surpresa para Princesa



Uma Surpresa para Princesa



- 01** Abra a pasta americana verde-água e aplique-a sobre o bolo redondo.



- 02** Espete uma folha de isopor nº 08 sobre uma base de isopor para dar mais firmeza ao trabalho.



- 03** Aplique com o rolinho de pasta branca para formar a base do vestido. Corte as sobras.



- 04** Abra um pequeno retângulo bem fino da massa elástica branca e faça a franja, fazendo pequenas dobras.



- 05** Com um pulido de churrasco, pressione o franzido, sem desmanchar, para dar o acabamento com a cola, sobre o franzido, coloque um pedaço de pasta americana e fixe na tala de isopor.



- 06** Abra um retângulo bem fino de massa elástica tingida de azul e estampe com o rolo texturizado de sua preferência.



- 07** Dobre as pontas para dentro, cole em volta da estera para dar volume ao vestido. Fluxe o caixote para cima e retire com a esteca.



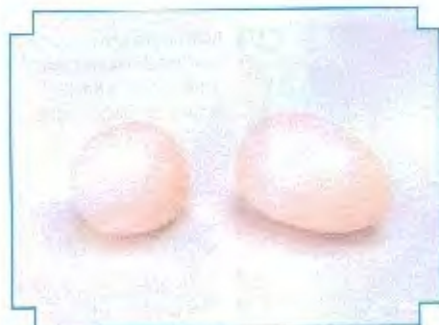
- 08** Abra outro retângulo de massa elástica e estampe outra textura, diferente da anterior.



- 09** Apóie a borda da massa fina com o dedo indicador e com a costela de ponta fina faça movimentos de vaivém para formar um franzido.



- 10** Cole a borda na parte da frente do vestido, formando uma subressola.



- 11** Modele o tronco da boneca com a pasta americana cor de pele, afinando um pouco a parte mais larga da coxinha, formando a cintura.



- 12** Já na parte fina, belisque a pasta para formar os ombros e o busto.



- 13** Espete um palito de churrasco na pasta branca. Corte o excesso com um alicate. Coloque o corpo da boneca no palito.



- 14** Cubra o tronco com um pequeno retângulo de massa elástica azul, formando a parte superior do vestido. Passe cola no tronco e cole.

Uma Surpresa para Princesa



- 15** Dobre ao meio uma tira de massa elástica branca e cole ao redor da gola do vestido.



- 16** Forme um rolinho com uma bolinha de massa elástica cor de pele que tenha duas vezes a altura do tronco. (Marque 1/3 para a mão e a divisão do cotovelo e braço.)



- 17** Com uma tesoura de corte nº 01 de culmã e faça cortes para formar o polegar e os dedos. Suavize o corte.

- 18** Passe a ponta dos dedos para retirar as marcas de corte.



- 19** Faça uma marca com a tesoura, no meio e na metade de cada uma das partes para separar os dedos. Arredonde as pontas com a esteca ou espátula.

- 20** Gire o rolinho entre os dedos para modelar o pulso.



21 Faça a marca do cotovelo com a esteca e dobre o braço para dar movimento. Espete um palito em cada ombro e encaixe os braços.



22 Faça uma bolinha de massa elástica e marque o meio com o dedo.



23 Com o boleador, faça a abertura dos olhos.



24 Pegue uma pequena bolinha de massa com a pele, molde-a e cole-a no rosto.



25 Abra o boco com a esteca espátula e forme o sorriso com o boleador. Faça uma marquinha em cada ponta - serão as covinhas.



26 Preencha as marcas dos olhos com massa branca.



27 Use o bolcador para ajustar. Faça uma pequena bolinha de massa preta e forme a insula do olho.



28 Encaixe a calça no corpo.

Uma Surpresa para Princesa



29 Faça uma tira branca de massa elástica e cole-a na cintura da boneca. Corte um retângulo de massa elástica e coloque-o também na cintura da boneca.



30 Para fazer o laço, corte mais um pedaço e amasse o nó meio da cintura.



31 Dobre as pontas para dentro.



32 Pressione no centro para formar o laço.



33 Faça um rolinho de massa e em seguida cole-o nas costas da boneca, sobre a tira branca.



34 Faça rolinhos de pasta amarela para formar os cabelos.



35 Cole um por um na cabeça da boneca.



36 Com o corante preto e um pincel fino desenhue as sobrancelhas e os olhos.



37 Na boca, utilize o corante vermelho, pintando com o mesmo pincel fino.



38 Faça um círculo, deixe secar e cola na cabeça, para formar a coroa.

Carruagem



39 Abra a massa folgada branca com a espessura de 1 mm.



40 Coloque o molde da carruagem sobre a massa e corte com a espátula.



41 Corte um retângulo de 29 x 8 cm e deixe secar em um recipiente redondo que tenha a mesma lateral da carruagem.

Dica: DEIXE SECAR TODAS AS PEÇAS POR 3 DIAS E VIRE CADA UMA DELAS A CADA 8 HORAS.



42 Corte um isopor redondo com 14x6x 3 de altura. Arredonde as pontas para dar uma curvatura do teto.



43 Dobre o isopor com plástico filme, para a mesa não grudar.



44 Dobre o molde de isopor com massa branca, corte o excesso contra a estaca e deixe secar.



45 Depois de seco, dissolva o corante em pó azul brilhante em álcool de cereais.



46 Pinte a peça do teto, utilizando o pincel.



47 Coloque o corante azul em um biscoito e passe nas laterais da parede da carruagem.



48 Cole a lateral da carruagem, após pintá-la.



49 Cole o teto pintado na carruagem.



50 Abra um pouco de pastilagem, corte as rodas com um cortador de biscoito. Com o cortador de biscoito, faça a parte central das rodas.



51 Dissolva o corante preto em álcool de cereais e pinte as rodas. São quatro rodas iguais.



52 Dissolva um pouco de corante preto em álcool de cereais e com o cabo do pincel faça pontilhudas nas rodas, para decorar.



53 Após colar a carruagem, pinte as partes brancas de azul.



54 Faça as cordinhas para colar na carruagem com a massa de pastelagem.



55 Pinte as cordinhas com o corante prateado.



56 Após secar, cole as cordinhas na carruagem.



57 Cole as rodas em seguida.



58 Faça uma bola de massa e cole sobre o fundo da carruagem para dar apoio; pinte a bola com corante azul.



59 Após colar as rodas, dê o acabamento com o corante prateado, dando o efeito de cordinhas nas rodas.



60 Forme pequenas bolinhas com o glacê real e faça uma pontinha apenas em lado. Pinte com corante prateado.



61 Aplique esse acabamento nas pontas da carruagem.

Abóboras



62 Faça bolinhas com a pasta americana tingida de laranja.



63 Faça 8 marcas profundas com a estaca, para dar o efeito de gomos da abóbora.



64 Abra a pasta americana verde-escuro e corte folhas de parreira em vários tamanhos.



65 Coloque-as sobre o marcador de folhas.



66 Deixe-as secar sobre o rolinho para dar movimento.



67 Com a mesma massa, faça rolinhos para formar o caule da abóbora.



68 Abra uma das pontas como se fosse fazer um chapéu americano.



69 Em seguida, trime as pontas em triângulos, para mimar o secalo da abóbora.



70 Cole em seguida sobre a abóbora.



71 Com o glacê marrom, e o pincel de cerdas duras, dê pequenas traçadas para formar a textura de grama sobre o bolo.



72 Repita o processo do outro lado com o glacê marrom.



73 Na parte marrom, cole a abóbora, o caule e as folhas.



74 Coloque o glacê real verde no saco de confeitar, com o bico 233, e faça as graminhas na lateral do bolo.



75 Ainda na lateral do bolo, suba os caules com o glacê real verde, utilizando o bico 352.



76 Aplique as florzinhas.



77 Em seguida, faça as folhas.



78 Aplique florzinhas coloridas de tamanhos, formas e cores variadas.

Ratinho



79 Faça várias bolinhas de pasta americana cinza, utilizando o patinho.



80 Faça uma bolinha de 35 mm e forme uma coxinha achatada na base.



81 Apóie a coxinha sobre a superfície e coloque um palito de dente na parte central, com cuidado para não deformar.



82 Faça uma nova bolinha de 30 mm e forme uma coxinha como a anterior, só que a ponta tem de ser bem fina.



83 Curve a ponta fina para cima.



84 Faça uma divisão do focinho do rato com a esteca.



85 Corte a fenda com a esteca faquinha.



86 Com o boleador, modela a boca.



87 Também com o boleador, faça os olhos e o nariz.



88 Aplique a bolinha de massa preta na abertura da diagonal aos olhos.



89 Utilizando novamente o boleador, faça a modelagem para encaixar as orelhas.



90 Faça bolinhas de 14 mm e forme coxinhas da ponta fino.



91 Passe cola na marcação das orelhas e cole as caixinhas



92 Segure delicadamente as orelhas para fixar bem a cola



93 Com o boloador, faça as cavidades da orelha.



94 Utilize um pincel de ponta fina e faça as sobrancelhas, utilizando o corante preto. O bolho nos olhos é feito com o corante branco.



95 Encaixe a cabeça no corpo.



96 Faça bolinhas de 10 mm, depois, forme um rolinho, deixando as pontas arredondadas



97 Marque a divisão dos dedos com a estaca.



98 Faça marquinhas na lateral do pé.



99 Dobre a petinha.



100 Com o dedo indicador, forme o calcanhar.



101 Achate a parte superior para formar a perna.

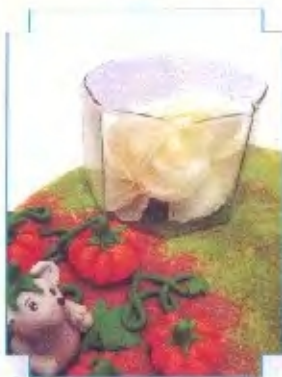


102 Cole as pernas no corpo.

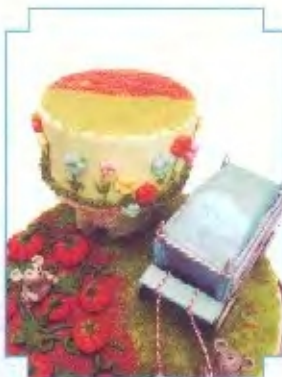


- 103** Com colinhas de 14 mm, repita o mesmo processo para formar os bracinhos. Cole-os no corpo.

Montagem do Bolo com a Princesa



- 104** Coloque um cachepô com flores para servir de coluna para o bolo menor.



- 105** Na sequência, coloque a carruagem. Encaixe os retinhos, um entre as abóboras e outros dois na carruagem.



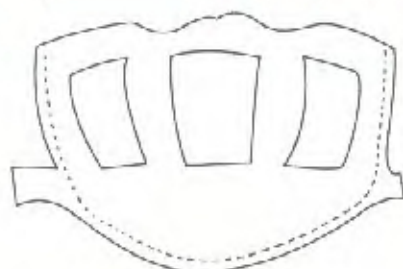
- 106** Amare a ponte da frente com duas cordinhas e apóie-as nas mãos dos ratinhos.



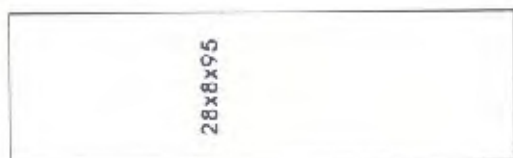
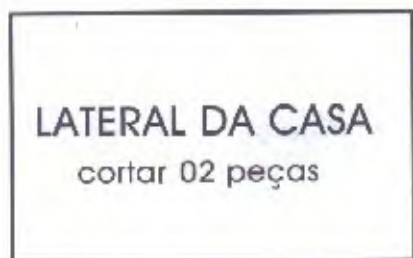
- 107** Encaixe a princesa no bolo superior.



Peça finalizada.



LATERAL DA CARRUAGEM



O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES
E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS*



Os filhos mudam.



O Ninho deles também.

Não importa a idade, seu filho tem que ter sempre a melhor nutrição:

- A partir de um ano, quando eles começam a explorar o mundo, Ninho **1+** com o exclusivo **Prebio**, que contém fibras que contribuem para o equilíbrio da flora intestinal.
- A partir dos três anos, Ninho **3+** com o exclusivo **Prebio**, que contém ácidos graxos e nutrientes fundamentais para essa fase do desenvolvimento da criança.
- A partir dos seis anos, Ninho **6+** com o exclusivo **Calcio-M**, um cálcio natural de melhor absorção, necessário bem na hora daquela estirada.

Ninho Fases, somado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis, contribui para uma melhor nutrição do seu filho.



Para cada fase,
a melhor nutrição.